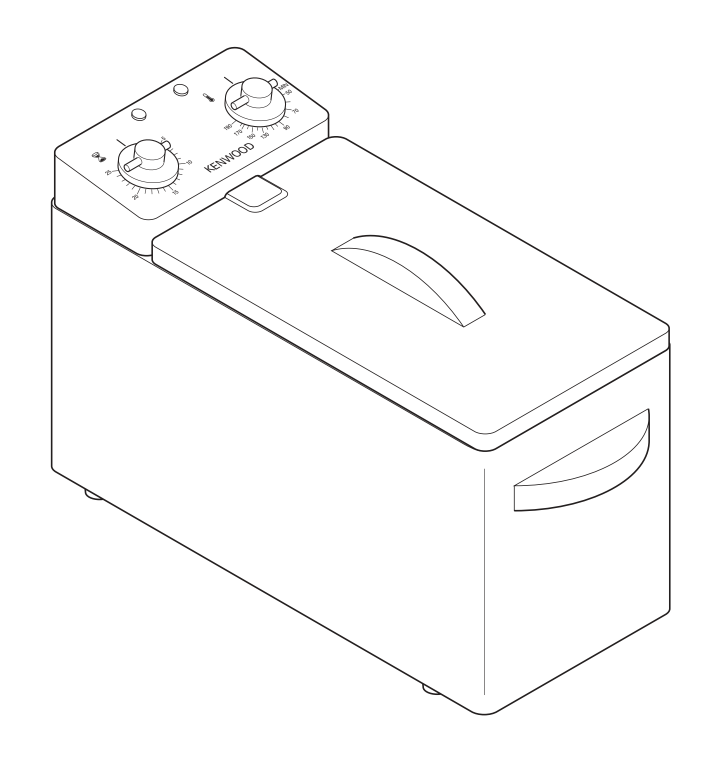


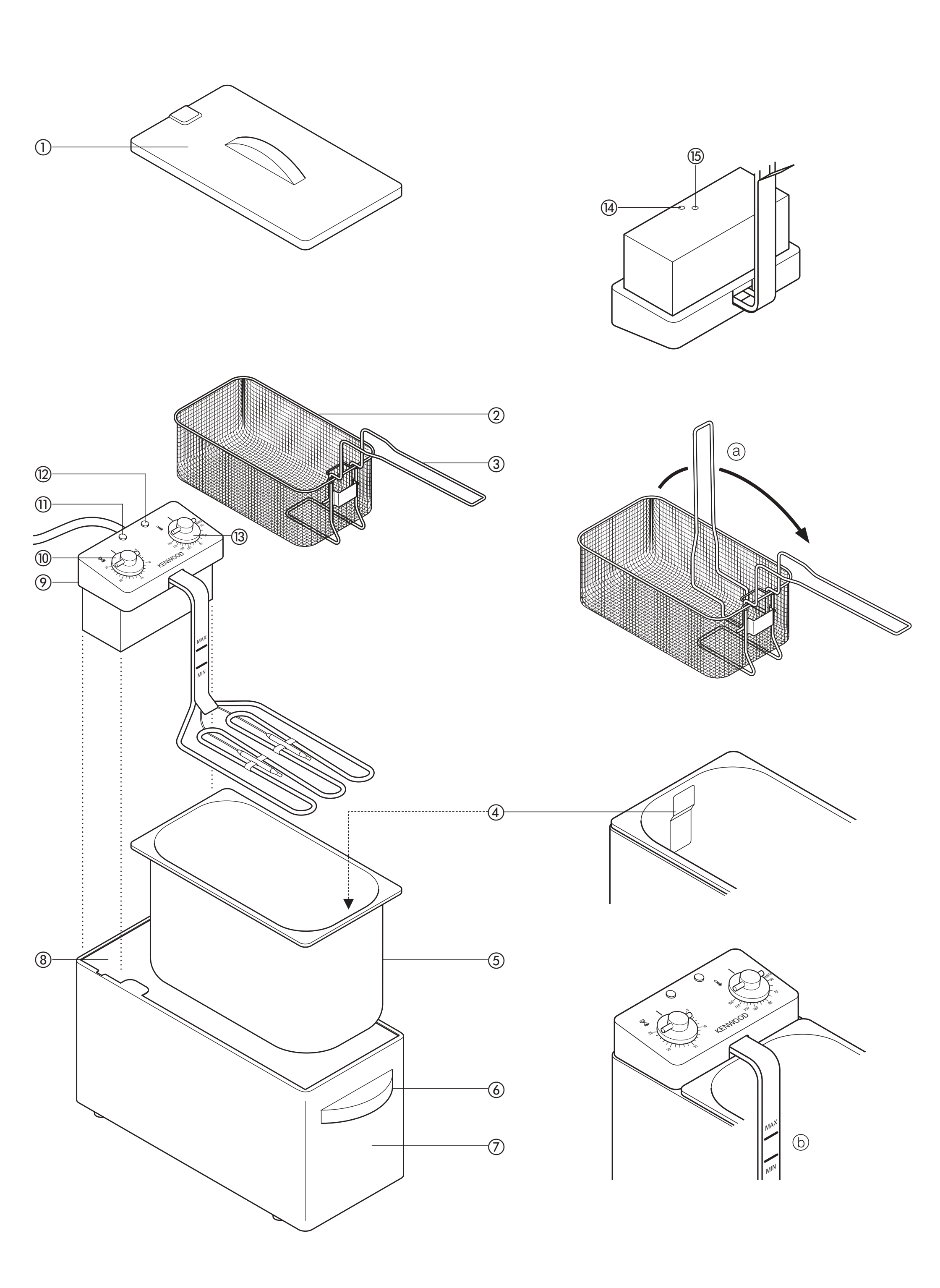
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

57576/1

KENWOOD



DF502



①
⑮
⑭
②
ⓐ
③
⑫
⑪
⑬
⑩
⑨
KENWOOD
MAX
MIN
④
⑧
⑤
⑥
⑦
KENWOOD
MAX
ⓑ
MIN

Français

Veuillez déplier les illustrations de la première page

faites connaissance avec votre friteuse Kenwood

sécurité

- **Pour raison de sécurité et afin d'éviter d'endommager la résistance, n'utilisez pas de graisses solides avec cette friteuse.**
- **Attention :** les parties métalliques de la friteuse deviennent très chaudes durant l'utilisation.
- Ne dépassez pas les capacités maximales de charge de l'appareil indiquées.
- Ne placez jamais le cache-poussière ①. sur la friteuse en cours d'utilisation.
- Conservez hors de portée des enfants au cours de l'utilisation et après – l'huile reste chaude pendant longtemps.
- Ne laissez jamais le cordon en contact avec des surfaces chaudes ou pendre du plan de travail – un enfant pourrait l'attraper et faire tomber la friteuse.
- Ne touchez jamais la cuve, ne videz pas l'huile ou ne déplacez pas votre friteuse, tant que l'huile est chaude.
- Ne mettez jamais l'unité de commande dans l'eau. Retirez-la avant de laver le reste de votre friteuse.
- Après nettoyage, assurez-vous que tous les éléments sont totalement secs avant une nouvelle utilisation de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre friteuse en marche sans surveillance.
- Cette friteuse n'est pas prévue pour être utilisée par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Faites attention en retirant le module électrique – les sondes thermiques peuvent être très chaudes.
- Faites attention lorsque vous retirez l'unité de commande. La résistance peut en effet être brûlante.
- N'utilisez pas la friteuse, la prise ou le fil si vous constatez qu'ils sont endommagés. Faites-les vérifier ou réparer: voir 'service'.
- Utilisez uniquement l'unité de commande fournie avec l'appareil.
- Prenez garde à la vapeur durant la cuisson.
- Ne placez jamais votre friteuse à proximité ou au-dessus des plaques de cuisson de votre cuisinière.
- La friteuse est destinée à l'usage domestique uniquement.
- **Débranchez toujours votre friteuse après utilisation.**

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué au dos de l'unité de commande.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la C.E.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

1 Retirez tous les emballages et étiquettes.
2 Démontez l'appareil : voir "démontage, assemblage et utilisation de votre friteuse".
3 Lavez les différentes parties de l'appareil: voir 'nettoyage'.

faites connaissance avec votre friteuse Kenwood

① cache-poussière
② panier
③ poignée escamotable du panier
④ support du panier
⑤ bol en acier inoxydable
⑥ poignées de manipulation
⑦ corps en acier inoxydable
⑧ renfoncement de l'unité de commande
⑨ unité de commande avec élément de chauffage
⑩ minuterie
⑪ voyant de tension
⑫ voyant de température
⑬ commande de la température
⑭ commutateur d'enclenchement
⑮ bouton de réinitialisation

démontage, assemblage et utilisation de votre friteuse

démontage

1 Retirez le cache-poussière.
2 Retirez le panier.
3 Retirez l'unité de commande.
4 Retirez ensuite la cuve.

montage et utilisation

1 Mettez la cuve en place sur le corps de l'appareil, en vous assurant que le support du panier ④ est correctement positionné à l'avant de la friteuse.
2 Insérez l'unité de commande ⑨ dans le renfoncement ⑧ en vous assurant qu'elle est enfoncée au maximum. **La friteuse ne fonctionnera pas si l'unité de commande n'est pas bien en place.**
3 Versez votre huile. Son niveau doit se situer entre les indications 'MAX' et 'MIN' ⓑ. **L'utilisation de graisses solides n'est pas recommandée.**
4 Fixez la poignée du panier en place en la tirant en arrière jusqu'à ce qu'elle se bloque ⓐ. Insérez ensuite le panier.
5 Branchez et sélectionnez la température requise ⑬.
6 Le voyant de température ⑫ s'éteint lorsque l'huile atteint la bonne température pour commencer à frire. Remplissez le panier et plongez-le dans l'huile. Réglez la minuterie ⑩.
Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées. Le voyant s'allumera et s'éteindra lorsque la friteuse s'efforcera de maintenir la température.
7 Lorsque c'est prêt, soulevez le panier jusqu'à ce qu'il repose sur le support ④.

- Pour réutiliser l'huile, laissez-la refroidir, puis retirez la cuve et versez l'huile au travers d'une mousseline fine ou d'un essuie-tout.
- Éteignez toujours la friteuse et débranchez-la après utilisation.

thermostat de sécurité

- Afin d'éviter une surchauffe, votre friteuse s'arrêtera automatiquement si elle est mise en marche avec trop peu d'huile ou pas d'huile du tout. Débranchez et laissez la friteuse refroidir puis appuyez sur le bouton de réinitialisation ⑮ sous l'unité de commande.

zone froide

Durant la friture, les miettes ou particules alimentaires superflues tombent dans la zone froide située sous la résistance. Cette zone restant à une température plus faible durant l'utilisation, elle empêche les particules alimentaires de brûler, ce qui augmente la durée de friture de l'huile.

astuces

- Il est recommandé d'utiliser une huile de bonne qualité pour vos fritures, comme l'huile de maïs ou l'huile d'arachide. Vous pouvez également utiliser un corps gras de bonne qualité. D'autres types d'huile peuvent être utilisés s'ils sont expressément recommandés par le fabricant pour les fritures. Ne mélangez jamais différents types d'huiles ou de matières grasses et n'utilisez pas l'huile d'olive, le beurre ou la margarine, en raison des risques de fumée ou de débordement.
- Les aliments précuits nécessitent une température plus élevée que les aliments crus.
- Cuisez complètement vos aliments. L'extérieur peut paraître prêt avant que l'intérieur soit cuit.
- Conservez votre huile (refroidie et filtrée) à l'intérieur de la friteuse prête à l'utilisation.
- Avant de frire vos aliments panés, secouez l'excédent de panure.
- Pour préparer des frites, coupez les pommes de terre en bâtonnets égaux, afin qu'elles cuisent de manière égale. Rincez-les et séchez-les avant de les faire cuire.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre friteuse, filtrez l'huile après chaque utilisation et changez-la après 8 à 10 utilisations.
- Éliminez toute présence excessive de glace avant de faire frire des aliments congelés.

contenances maximales du panier

- **frites fraîches** 1.5 kg
- **frites surgelées** 1 kg

capacité d'huile

- **huile maximum** 3,5 litres
- **huile minimum** 2.5 litres

Durées de friture et tableau des températures

Les durées de friture qui figurent ci-dessous ne vous sont données qu'à titre indicatif. Vous les utiliserez en fonction des quantités ou des épaisseurs diverses des aliments, ainsi que selon vos préférences personnelles.

Frites fraîches - 1 Kg (quantité recommandée pour un résultat optimal)	170°C puis 190°C	9-11 minutes puis 1-2 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées
Frites surgelées	190°C	9-11 minutes
POISSONS		
Scampi - surgelés en chapelure (juste assez pour couvrir sans serrer le fond du panier)	170˚C	3 à 5 minutes
Friture de goujons (juste assez pour couvrir le fond du panier)	190˚C	1 à 2 minutes
Morue ou églefin frais enrobés pâte à frire	190˚C	5 à 10 minutes (selon de l'épaisseur du poisson)
Portions de morue ou d'églefin surgelées enrobées chapelure ou pâte à frire	170˚C	10 à 15 minutes (selon l'épaisseur du poisson)
Carrelet surgelé	190˚C	5 à 6 minutes
VIANDES		
Hamburgers surgelés (50g)	150˚C	3 à 5 minutes
Portions de poulet en chapelure	170˚C	15 à 20 minutes (petites/moyennes portions)
Portions de poulet en chapelure	170˚C	20 à 30 minutes (grosses portions)
Escalopes de veau surgelées	170˚C	3 à 8 minutes (selon l'épaisseur)
Pilons de poulet frais en chapelure	170˚C	15 minutes

entretien et nettoyage

- **Ne commencez jamais à nettoyer avant que l'huile soit complètement froide.**
- Débranchez toujours et retirez l'unité de commande avant le nettoyage.
- Assurez-vous que tous les éléments sont complètement secs avant de les remonter.

unité de commande

- Retirez, essuyez avec un chiffon humide et séchez complètement.
- **Veillez à ne pas endommager les fils de la résistance chauffante durant le nettoyage.**
- **N'immergez jamais le module dans l'eau.**

le panier

- Après chaque utilisation, retirez et laissez tremper dans de l'eau savonneuse pendant 20 minutes. Utilisez ensuite une brosse dure.

cuve

- Après chaque utilisation, laissez tremper dans une eau chaude savonneuse pendant 20 minutes. Utilisez ensuite un nettoyant non abrasif.

corps de la friteuse

- Lavez à l'eau chaude savonneuse.
- Le corps et la cuve de la friteuse peuvent également être lavés au lave-vaisselle. En cas de graisse ayant accroché à la cuisson, nous recommandons de faire tremper la cuve avant de la nettoyer au lave-vaisselle.

service après vente

- Si le cordon souple est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'assistance pour:

- utiliser votre appareil ou
- entretenir ou faire réparer votre friteuse
  Contactez le revendeur chez qui vous avez acheté cet appareil.

guide de dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne fonctionne pas	La friteuse n'est pas branchée	Vérifiez si la friteuse est branchée
	L'unité de commande n'est pas bien en place	Mettez l'unité de commande bien en place en vous assurant qu'elle est enfoncée au maximum.
	Il n'y a pas ou pas assez d'huile dans la friteuse ce qui entraîne le déclenchement du thermostat de sécurité.	Débranchez la friteuse et laissez-la refroidir. Appuyez sur le bouton de réinitialisation ⑮ sous l'unité de commande.
De l'huile déborde	Le niveau d'huile maximum a été dépassé	Vérifiez le niveau de l'huile
	Panier trop chargé/la capacité maximale de frites a été dépassée	Reportez-vous aux quantités recommandées dans le tableau de cuisson.
	Des aliments humides ont été placés dans l'huile	Egouttez les aliments et séchez-les bien.
	L'huile est vieille et s'est altérée	Remplacez-la par de la nouvelle huile.
	Vous n'avez pas utilisé la bonne huile/plusieurs huiles ont été mélangées	Utilisez une huile de bonne qualité adaptée à la friture.
Odeur désagréable/l'huile fume	L'huile s'est altérée	Remplacez-la par de la nouvelle huile.
	L'huile n'est pas adaptée à la friture	Utilisez une huile de bonne qualité adaptée à la friture.
Friture inadéquate	La température utilisée est incorrecte	Sélectionnez la bonne température.
	Le panier est surchargé	Réduisez la quantité à frire.
	Les frites fraîches sont trop humides	Egouttez les aliments et séchez-les bien.
Les frites fraîches sont brûlées à l'extérieur mais pas assez cuites à l'intérieur	Méthode de cuisson	On recommande une méthode en 2 temps pour préparer des frites fraîches, soit 170°C pendant 9 – 11 mn puis 90°C pendant 1 – 2 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.